REPOSTERÍA fina

Nº14 - P.V.P. 3,50 €

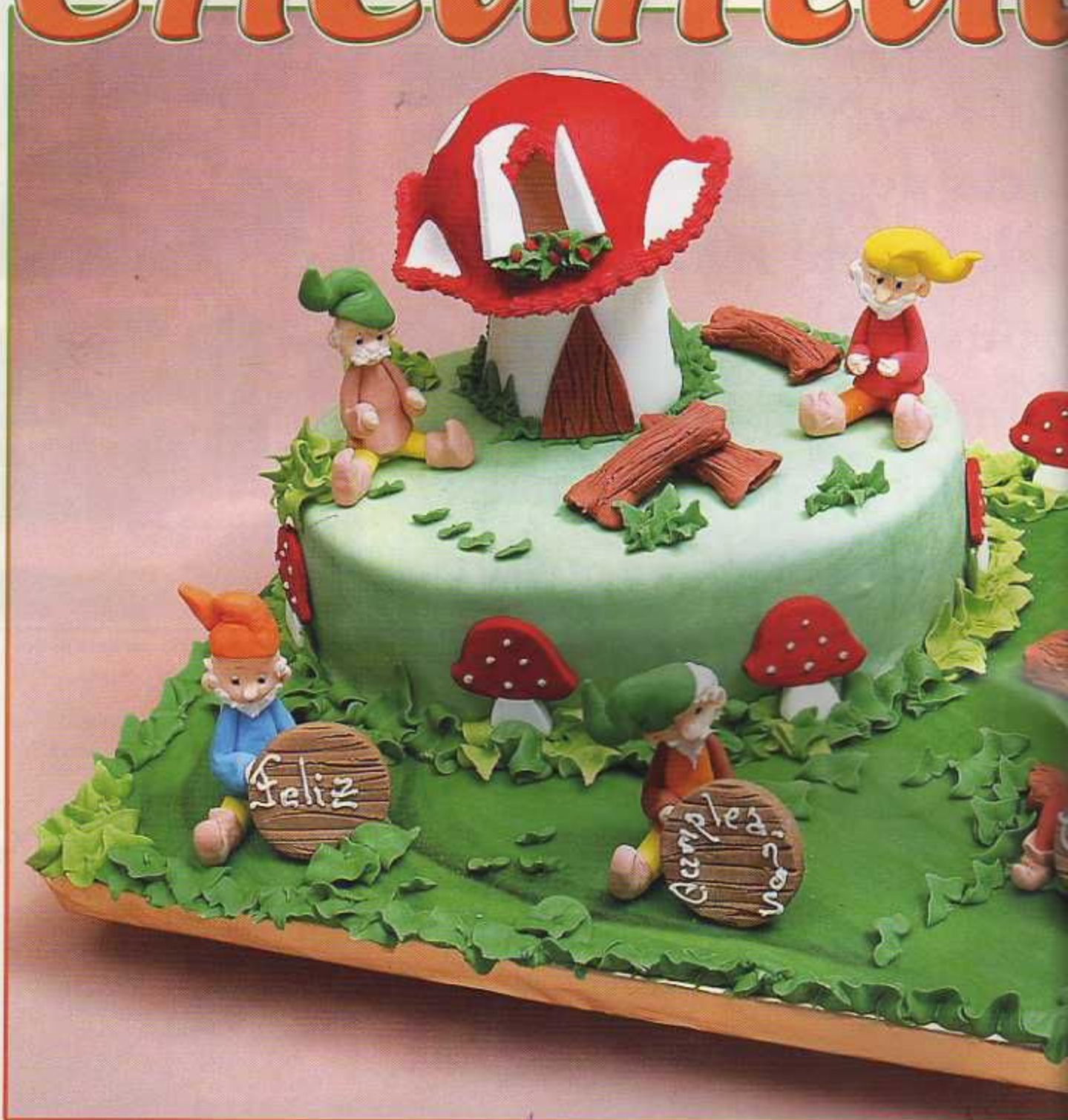
ARGENTINA: 8$ - MÉXICO: 28$ - E.E.U.U.: 4$

Decoración de:

- Tartas
- infantiles
- Galletas
- Bizcochos
- Pasteles
- Pastas
- Bombones

8 414090 206686 00014

Tarta encanta



Tarta de naranja

DIFICULTAD
- Alta

PREPARACIÓN
- 1 día

COCCIÓN
- 50 minutos

Ingredientes:

- 200 gr. de mantequilla
- 200 gr. de azúcar
- 1 litro de zumo de naranja
- 8 huevos
- 420 gr. de harina
- 3 cucharaditas de levadura
- La ralladura de la piel de una naranja

- Elaboración

1 Batir la mantequilla con el azúcar a punto pomada.

2 Añadir las yemas, de una en una, el zumo y la ralladura de la naranja.

3 Incorporar enérgicamente la harina tamizada junto con la levadura.

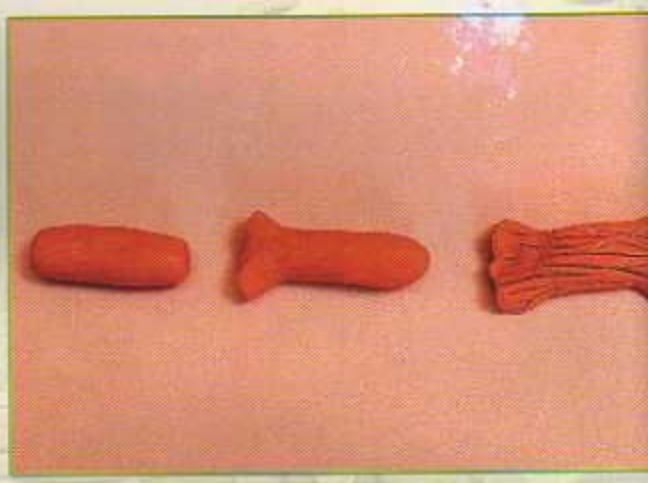
4 Batir las claras a punto de nieve y unir a la preparación anterior suavemente.

5 Verter en un molde ovalado mediano y llevar al horno precalentado a una temperaturatura moderada durante 50 min. aproximadamente. Enfriar y desmoldar.

Tarta paso a paso encantada

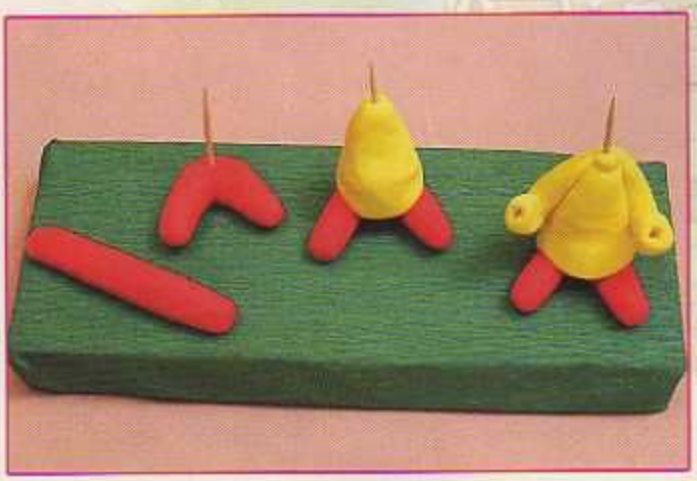
Paso 1

Cortar en glasa dura blanca 10 setas Dejar secar y pintar con colorant rojo la parte superior. Una vez sec decorar con pequeñas motas de glas blanca.



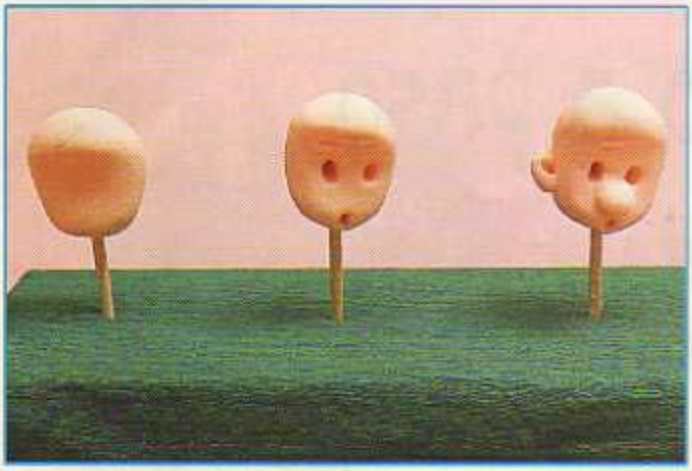
Paso 2

Con pasta teñida de color marrón realizar un rollito, rallar imitando un tronco. Ahuecar los extremos.



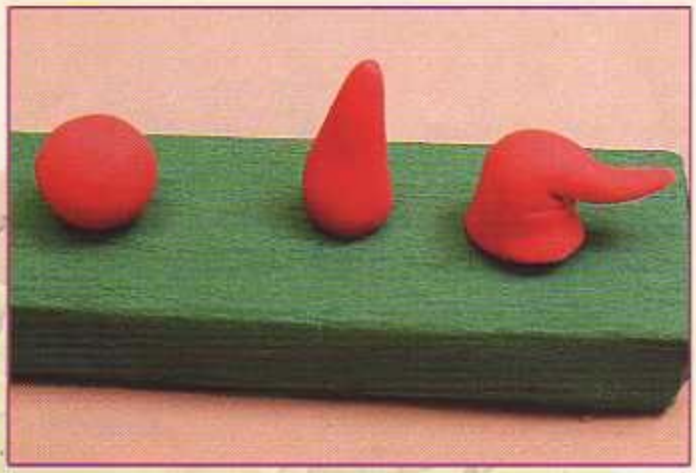
Paso 3

Realizar con pasta teñida al gusto u rollito, doblar. Para el torso hacer u cono, ahuecar la base y pegar sobr las piernas. Hacer dos rollitos par los brazos y pegar al torso.



Paso 4

Con una esfera de color piel formar la cabeza aplanando en la zona de los ojos. Hacer dos agujeros para los ojos. Con una pequeña esfera de pasta pegar con agua la nariz y masajear para unir a la cara. Para las orejas insertar con un palillo dos esferitas de masa. Marcar en la frente algunas arrugas.



Paso 5

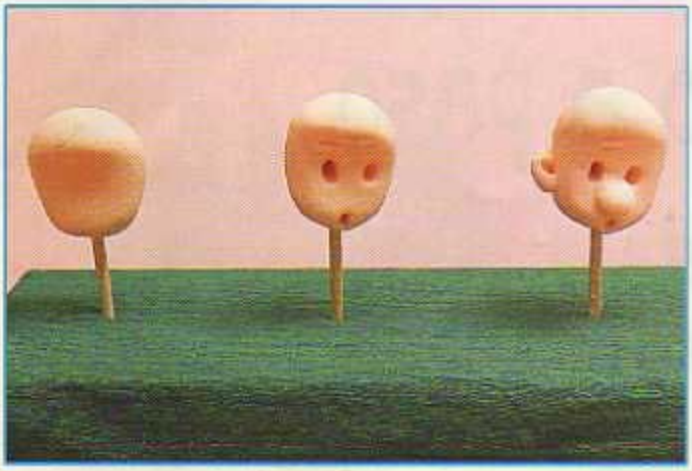
Moldear los gorros a partir de una bolita, se forma un extremo y se da movimiento para que tenga más gracia.

Paso 6

Las bolitas se hacen en pasta teñida de color marrón se ahueca un extremo y se dobla ligeramente el otro.

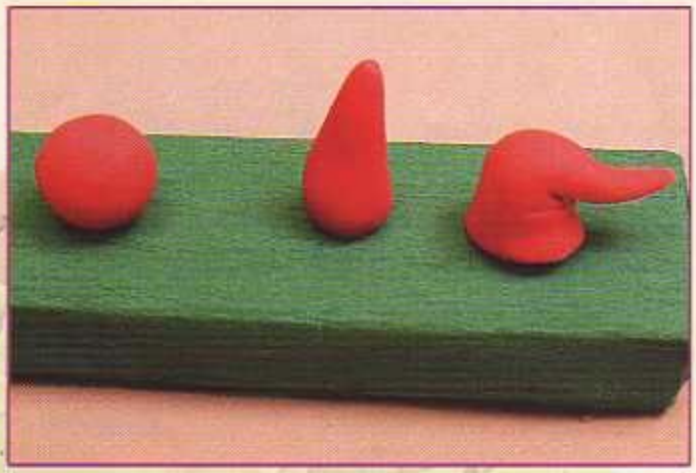
Paso 7

Se pegan las bolitas al muñeco. Decorar el pelo, bigote o barba. Pegar el sombrero. Con masa de color piel hacer dos bolitas y marcar con un palillo los dedos. Tres de los gnomos llevan círculos a modo de letrero de "Feliz Cumpleaños" y el nombre del homenajeado.



Paso 4

Con una esfera de color piel formar la cabeza aplanando en la zona de los ojos. Hacer dos agujeros para los ojos. Con una pequeña esfera de pasta pegar con agua la nariz y masajear para unir a la cara. Para las orejas insertar con un palillo dos esferitas de masa. Marcar en la frente algunas arrugas.



Paso 5

Moldear los gorros a partir de una bolita, se forma un extremo y se da movimiento para que tenga más gracia.

Paso 6

Las bolitas se hacen en pasta teñida de color marrón se ahueca un extremo y se dobla ligeramente el otro.

Paso 7

Se pegan las bolitas al muñeco. Decorar el pelo, bigote o barba. Pegar el sombrero. Con masa de color piel hacer dos bolitas y marcar con un palillo los dedos. Tres de los gnomos llevan círculos a modo de letrero de "Feliz Cumpleaños" y el nombre del homenajeado.

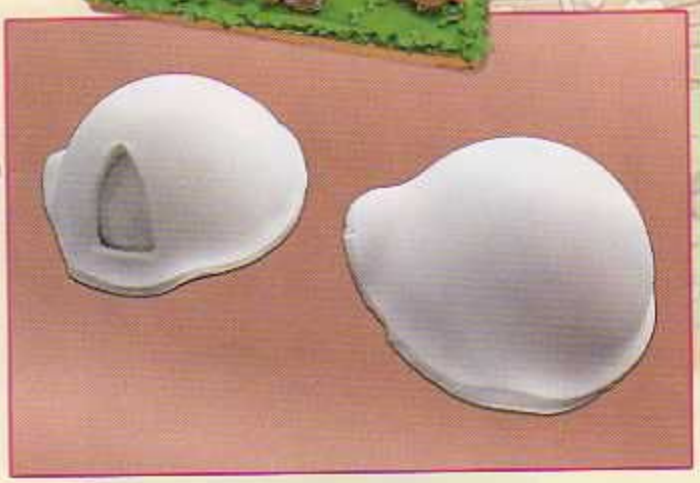
Tarta paso a paso encantada

Paso 8

Cortar según la plantilla de la pá
11 con glasa dura blanca la base d
hongo, en fresco curvar y dejar seca
Pegarle un círculo para apoyar lue
la parte superior del hongo.

Paso 9

Sobre una esfera, que se usará para dar forma, cortar en glasa dura la parte superior del hongo.



Paso 10

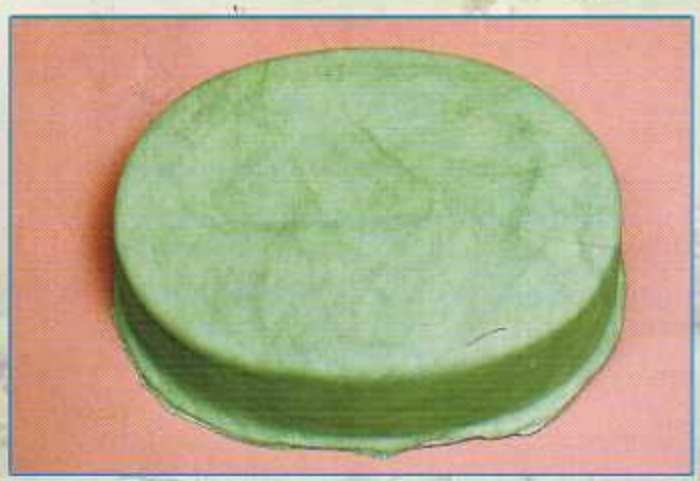
Dar movimiento y cortar la ventan
Dejar secar.

Paso 11

Con colorante alimenticio rojo, pintar la parte superior del hongo casita, dejando redondeles en blanco.

Paso 12

Terminar la decoración pegando ventanitas con glasa blanda blanca. Dar una terminación a los bordes con la misma glasa. Pegar la puerta. Con una boquilla para hojas simular plantas en el balcón.



Paso 13

Forrar la tarta ovalada mediana con pasta de cobertura teñida de verde.

Paso 14

Forrar con la misma pasta de la tarta una base rectangular y poner ahí los gnomos. Decorar el lateral de la tarta con 7 setitas pintadas y las tres restantes ponerlas en la base. Colocar los tronquitos. Decorar con hojas en distintas gamas de verde.

Tarta paso a paso encantada

Pasta de Cobertura

Ingredientes:

- 1 cucharada de jarabe de glucosa
- 3 cucharadas de agua
- 1 cucharada de margarina
- 7 gr. de gelatina sin sabor
- 1 kg. de azúcar glas

- Elaboración

Poner en una cacerola las tres cucharadas de agua, mojar la gelatina, llevar al fuego, a baño María, hasta que se disuelva bien la gelatina. Agregar la cucharada d glucosa y mezclar bien, por último añadir la cucharada de margarina derretida. Retirar del fuego y dejar enfria un poco. Echar a la preparación anterior un kilo de azúcar glas tamizada. Una vez lograda una masa, volcar sobre la mesa y seguir amasando con el azúcar glas hasta que no se pegue a la mesa. Estirar con el rodillo para cubrir la tarta.

Nota: Para manejar con mayor facilidad la glucosa es conveniente utilizar una cuchara caliente para sacarla del bote.

Glasa Dura

Ingredientes:

- 150 gr. de azúcar
- 170 c.c. de agua
- 1 cucharada sopera de gelatina sin sabor

- Elaboración

Poner en una cacerola el azúcar y cubrir co agua, llevar al fuego hasta que tome punto d almíbar de hilo flojo. Mientras, en otra cace rola, colocar los 170 c.c. de agua y añadir la gelatina en forma de lluvia. Dejar hidratar y llevar a fuego suave hasta que esté disuelta. Una vez que el almíbar esté en su punto agre garlo a la gelatina disuelta, mezclando bien. Dejarlo enfriar e ir añadiendo poco a poco el azúcar, hasta lograr una consistencia tal, que al amasarla no se pegue en la mesa.

Para realizar piezas macizas se debe utilizar la masa hecha del día.

Glasa Real

Ingredientes:

- 1 clara de huevo
- 250 gr. de azúcar glas
- Unas gotas de zumo de limón o vinagre blanco

- Elaboración

Poner en un recipiente la clara de huevo, batir levemente e incorporar poco a poco el azúcar glas, hasta que espese. Añadir unas gotitas de zumo de limón o vinagre.

Plantillas

DIFICULTAD
- Media

PREPARACIÓN
- 45 minutos

COCCIÓN
- 10 - 20 minutos

Ingredientes:

- 7 rodajas de piña en almíbar
- 50 gr. de azúcar moreno
- 125 gr. de azúcar
- Azúcar glas
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 50 gr. de mantequilla
- 125 gr. de harina
- 3 huevos
- Cerezas confitadas

- Elaboración

1 Fundir un poco de mantequilla y bañar con ella el interior de un molde redondo, espolvorear con azúcar moreno y disponer sobre él las rodajas de piña.

2 Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas. Añadir la mantequilla fundida, la harina y la levadura tamizadas y mezclarlo todo bien.

3 Incorporar cuidadosamente las claras montadas a punto de nieve y verter esta preparación en el molde, sobre las rodajas de piña.

4 Cocer en el horno, previamente calentado, durante 10 minutos a fuego fuerte y de 15 a 20 minutos aproximadamente a fuego suave.

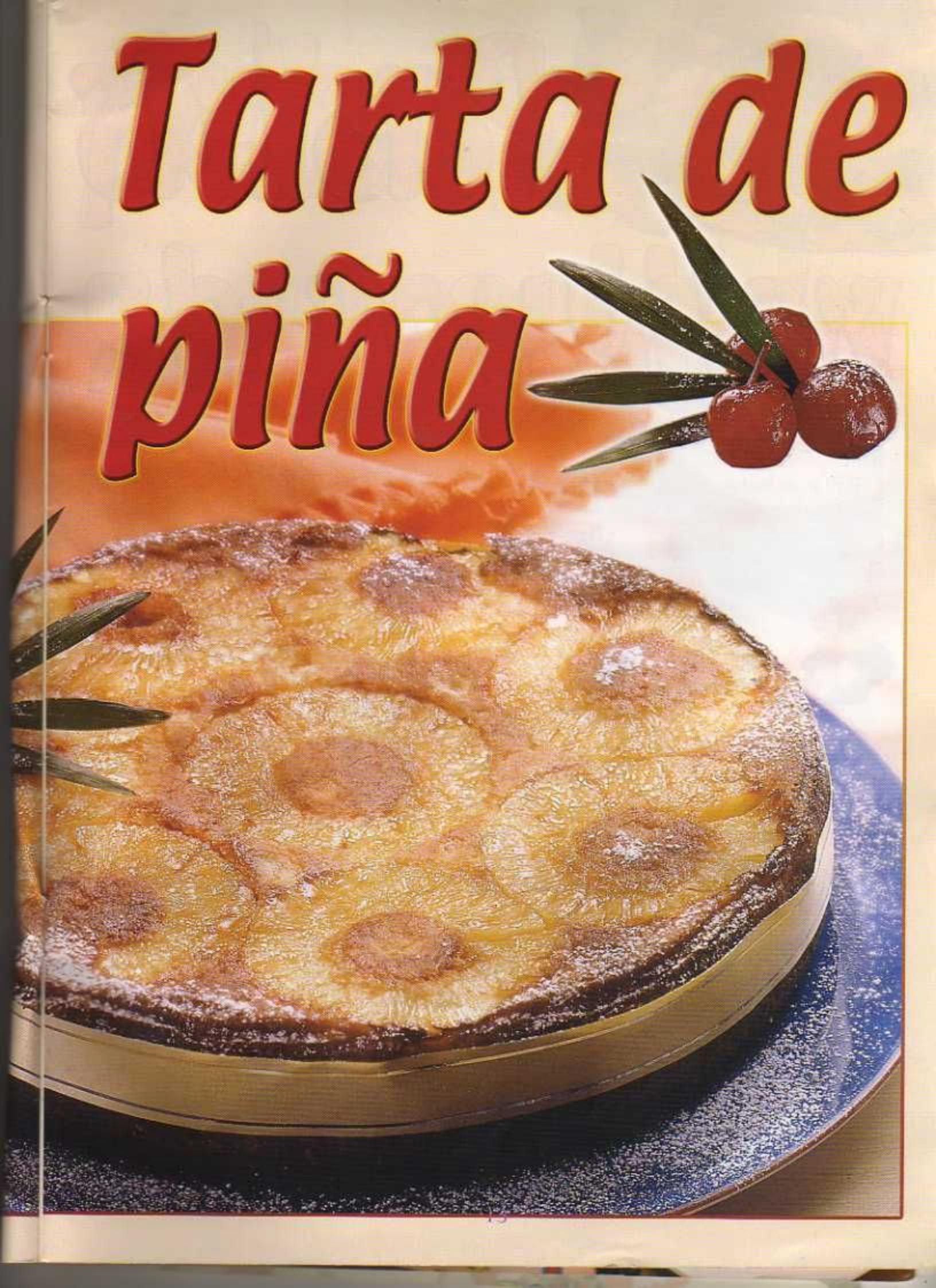
5 Dejar reposar la tarta durante 10 minutos y volcar sobre un plato de servir.

6 Servir tibia, espolvoreada con azúcar glas y decorada con cerezas confitadas.

SUGERENCIA

- Esta tarta puede acompañarse con nata montada, ganará en sabor.

Tarta de piña



Pastas rellenas de

Ingredientes:

- 250 gr. de harina
- 30 gr. de mantequilla
- Azúcar glas
- Una cucharada de licor de anís
- 2 huevos
- Aceite
- Mermelada
- 200 gr de azúcar

DIFICULTAD
- Media

PREPARACIÓN
- 45 minutos

- *Elaboración*

1 Mezclar en un cuenco, la harina, los huevos, la mantequilla reblandecida, el azúcar y el licor de anís. Mezclarlo bien hasta que la masa sea elástica y maleable.

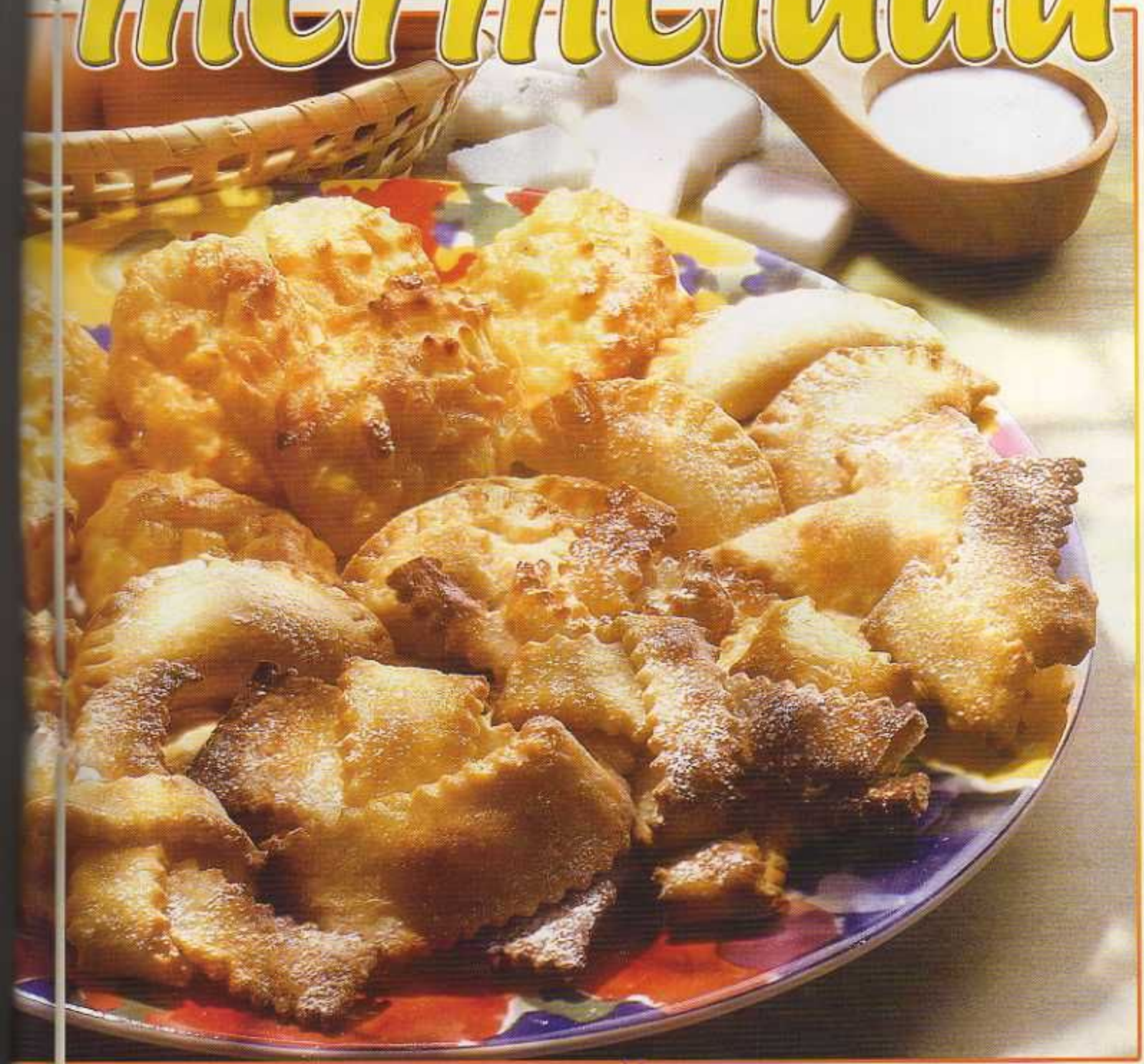
2 Enharinar la superficie de trabajo y extender la masa, con el rodillo, hasta que quede muy fina.

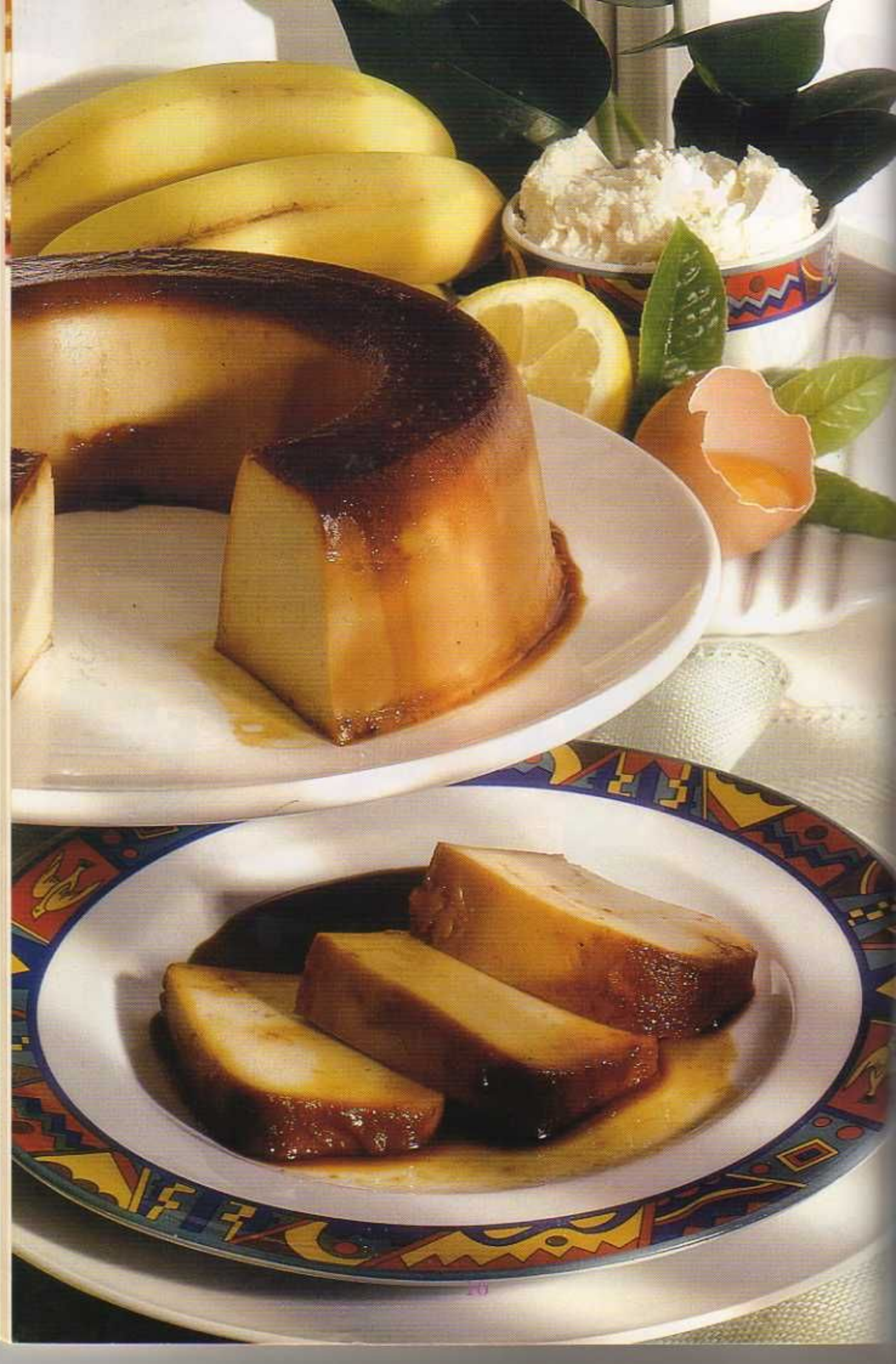
3 Cortar la mitad de la masa en tiras de 1 centímetro de ancho por 25 centímetros de largo y formar unos "nudos" con ellas.

4 Cortar el resto de la masa en círculos de unos 5 cm. de diámetro, y colocar en el centro de cada uno de ellos una cucharadita de mermelada y cerrarlos, presionando los bordes, para formar pequeñas empanadillas.

5 Freír las pastas en abundante aceite caliente, por tandas, escurrirlas sobre papel absorbente y espolvorearlas con azúcar glas.

fritas mermelada





Mousses de frutas

Mousse de plátano y queso fresco

DIFICULTAD - Media PREPARACIÓN - 1hora

Ingredientes:

- 500 gr. de requesón
- 150 ml. de nata líquida
- 2 plátanos
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 30 ml. de licor de plátano
- 100 gr. de azúcar
- 2 huevos
- El zumo y la ralladura de una naranja
- 4 hojas de gelatina
- Caramelo líquido

- Elaboración

1 Separar las yemas de las claras. Mezclar las yemas, ligeramente batidas, con el azúcar, 2 cucharadas de zumo de limón y la ralladura de la naranja.

2 Cocer la mezcla anterior al baño María batiendo con las varillas hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Retirar del calor y continuar batiendo hasta que se enfríe.

3 Batir los plátanos pelados con el requesón y el licor; añadir la gelatina, previamente mojada con agua fría y disuelta en el zumo de naranja caliente y mezclarlo todo bien.

4 Combinar la preparación de yemas y azúcar con el puré de plátanos y mezclarlo hasta obtener una masa homogénea.

5 Añadir la nata, ligeramente montada, mezclarla bien e incorporar las claras, montadas a punto de nieve, utilizando movimientos envolventes.

6 Verter la preparación en un molde de corona, previamente caramelizado, y dejarlo en el frigorífico hasta que esté cuajado. Desmoldar y servir.

Mousse de manzanas con natillas

Ingredientes:

- 9 manzanas tipo reineta
- 3 cucharadas de ron
- Una pizca de sal
- 7 cucharadas de azúcar
- 5 claras

Para el caramelo:

- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de agua fría

Para las natillas:

- 3/4 l. de leche
- 1 cucharada de maicena
- Canela en polvo
- 6 cucharadas de azúcar
- 3 yemas
- La cáscara de un limón

DIFICULTAD - Media PREPARACIÓN - 2 horas COCCIÓN - 1 hora

- Elaboración

1 Pelar y cortar en trozos las manzanas. Espolvorear con el azúcar y poner a fuego lento durante 20 minutos o hasta que se deshagan bien.

2 Escurrir, totalmente, el líquido sobrante de las manzanas por un colador. Reservar.

3 Preparar el caramelo poniendo 3 cucharadas de azúcar y 2 de agua a fuego lento en una flanera.

4 Preparar las natillas poniendo la leche en un cazo con 4 cucharadas de azúcar, la cáscara de limón y poner a fuego lento hasta que empiece a cocer.

5 Batir las 3 yemas con 2 cucharadas de azúcar y la maicena. Añadir a la leche en ebullición, removiendo bien hasta obtener una crema lisa.

6 Verter la crema en un bol, pasándola por un chino. Espolvorear con canela en polvo.

7 Escurrida la compota para hacer l mousse, añadir 3 cucharadas de r y las claras montadas a punto de nieve con una pizca de sal.

8 Verter en la flanera y poner al ba María en el horno durante una h aproximadamente a fuego moderado.

9 Sacar del horno, dejar enfriar y rociar con las natillas.

Mousse de limón

Ingredientes:

- 175 gr. de azúcar
- 4 huevos
- Una pizca de sal
- Guindas
- El zumo y la ralladura de la cáscara de un limón

DIFICULTAD - Baja PREPARACIÓN - 1 hora + 2 horas de reposo COCCIÓN - 20 min.

- Elaboración

1 Mezclar en un cazo las yemas de huevo, el azúcar y el zumo del limón.

2 Poner al baño María y remover durante 20 minutos, hasta que el volumen de la crema suba al doble.

3 Retirar del fuego, dejar enfriar y añadir la ralladura del limón.

4 Batir las claras con la sal a punto de nieve y añadir a la crema.

5 Verter la crema en copas y dejar en la nevera durante dos horas.

6 Sacar de la nevera y decorar con guindas.

Mousse de naranja

Ingredientes:

- 150 gr. de azúcar
- 2 yemas
- Una pizca de sal
- 1 mandarina
- El zumo de 3 naranjas
- 3 claras
- 3 cucharadas de licor de naranja
- 2 cucharadas de maicena

DIFICULTAD - Baja PREPARACIÓN - 1 hora + 3 horas de reposo COCCIÓN - 5 min.

- Elaboración

1 Poner en un cazo grande el zumo de las naranjas, el azúcar y calentar.

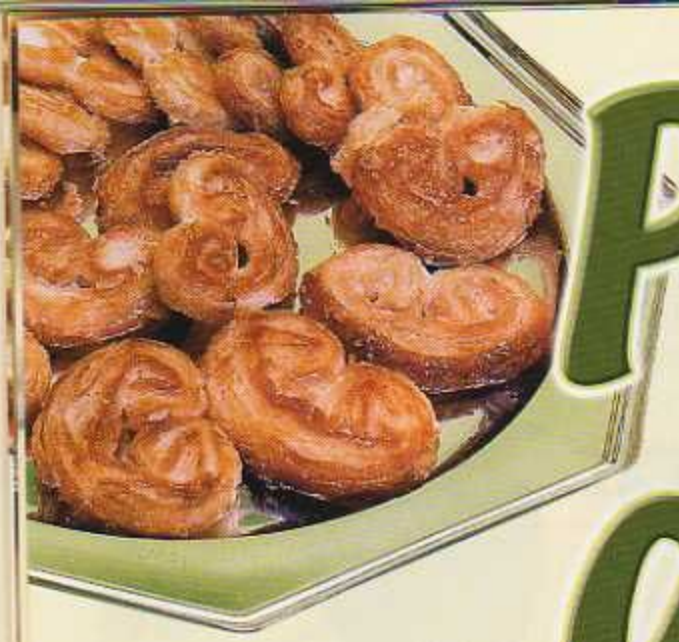
2 Mezclar en un bol la maicena y 4 cucharadas de agua fría, añadir al zumo removiendo enérgicamente con una cuchara de madera y cocer durante 5 minutos.

3 Retirar del fuego, dejar enfriar y remover.

4 Añadir el licor, las yemas y las claras con la sal batidas a punto de nieve y mezclar bien.

5 Verter la crema en copas y dejar en la nevera durante tres horas.

6 Sacar de la nevera, pelar la mandarina y poner los gajos encima de la mousse.



Palme de qu

Ingredientes:

- 250 gr. de harina
- Azúcar
- 200 gr. de queso fresco
- 100 gr. de mantequilla
- 1 cucharadita de sal

DIFICULTAD	- Media
PREPARACIÓN	- 1 hora + 3 horas de reposo
COCCIÓN	- 15 minutos

- Elaboración

1 Tamizar sobre la superficie de trabajo la harina y la sal.

2 Formar un volcán y echar en el medio el queso fresco y la mantequilla, unirlos hasta conseguir una masa. Dejar en el frigorífico durante 3 horas.

3 Sacar a temperatura ambiente y sobre azúcar estirar con el rodillo.

4 Cortar rectángulos y enroscar de los dos laterales hasta que se unan en el medio.

5 Llevar a horno fuerte durante 15 minutos aproximadamente.

ritas

eso fresco

Bavaroise

DIFICULTAD - Media | PREPARACIÓN - 1 hora + 5 de reposo | COCCIÓN - 20

Ingredientes:

- 250 gr. de chocolate blanco
- 200 gr. de nata montada
- 125 gr. de azúcar
- 100 gr. de chocolate fondant
- 5 huevos
- 500 ml. de leche
- 5 hojas de gelatina

Para decorar:

- Mostachones
- Tiras de chocolate

- Elaboración

1 En un cazo poner la leche junto con el chocolate blanco cortado en trozos y calentarlo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se haya fundido.

2 Añadir las hojas de gelatina, previamente pasadas por agua fría, mezclarlo enérgicamente hasta que estén disueltas y pasarlo por un colador.

3 Separar un poco de esta mezcla y ponerla en un cazo junto con el chocolate fondant cortado en trozos y, a fuego muy lento, calentarlo hasta que se funda.

4 En un cuenco, batir las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas. Agregar a la crema de chocolate blanco y mezclarlo todo bien.

5 Añadir, sin dejar de remover, la nata montada y las claras montadas a punto de nieve.

6 Verter esta preparación en un molde de base desmontable, cubrirla con una capa fina de crema de chocolate fondant y dejarlo en la nevera hasta que esté cuajado (4 ó 5 horas aproximadamente).

7 Desmoldar y decorar con tiras de chocolate y mostachones.

Mostachones

Ingredientes:

- 750 gr. de harina
- 6 huevos
- 1 copita de agua ardiente
- 400 gr. de mantequilla
- 600 gr. de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo

- Elaboración

1 Batir enérgicamente la mantequilla en un bol, añadirle el azúcar, las yemas, la canela, el agua ardiente, y por último, la harina tamizada. Mezclar hasta obtener una masa blanda.

2 Con las manos enharinadas, coger pedazos de masa y darle forma de galletas.

3 En una placa de horno, previamente enmantequillada, colocar las galletas.

4 Batir las claras a punto de nieve y poner una cucharada sobre cada galleta.

5 Introducir en el horno y sacar cuando estén doradas.

de chocolate

Uvas al moscatel

Ingredientes:

- 1 kg. de uvas moscatel
- 25 gr. de mantequilla
- 60 gr. de azúcar
- 80 gr. de coco rallado
- 1 vasito de vino de moscatel
- 150 gr. de chocolate de cobertura

DIFICULTAD	- Baja
PREPARACIÓN	- 45 minutos
COCCIÓN	- 5 a 10 minutos

- Elaboración

1 Pelar las uvas y saltear la mitad en una cacerola con la mantequilla durante unos segundos.

2 Añadir el azúcar y el vino moscatel y cocer durante unos minutos, removiendo con cuidado. Reservar.

3 Fundir el chocolate de cobertura al baño María.

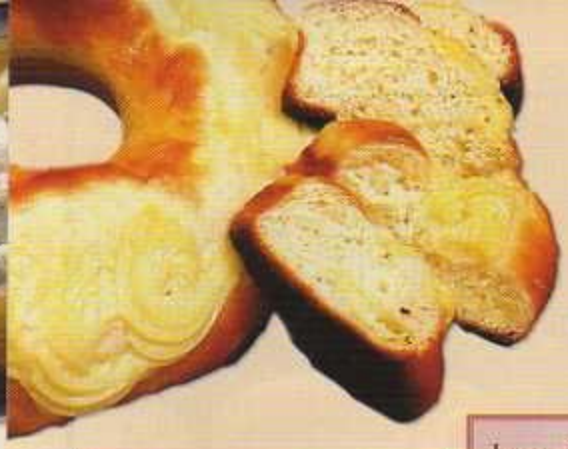
4 Pinchar con un palillo la otra mitad de las uvas reservadas y sumergirlas de una en una en el chocolate fundido.

5 Pasarlas, rápidamente, por el coco rallado y dejarlas reposar.

6 Servir, bien frías, las uvas rebozadas con coco junto con las cocidas en vino.

SUGERENCIA

- El vino de moscatel puede sustituirse por cualquier licor, a gusto de cada uno.

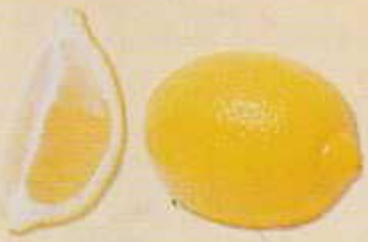


Rosca

DIFICULTAD
- Media

PREPARACIÓN
- 1 hora y 15 minutos

COCCIÓN
- 25 - 30 minutos



Ingredientes:

Para la crema pastelera:
- 125 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 3 yemas
- 1/2 l. de leche
- 60 gr. de harina
- Esencia de vainilla

Para la espuma de levadura:
- 25 gr. de levadura
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de harina
- 1/4 de taza de agua tibia

Para la masa:
- 2 huevos
- 500 gr. de harina
- 1/4 de taza de azúcar
- La ralladura de la piel de un limón
- 1 cucharadita de agua de azahar
- 1/4 de taza de leche tibia
- 50 gr. de mantequilla

- Elaboración

1 Para preparar la crema pastelera, llevar a ebullición la leche y retirar del fuego.

2 Mezclar en un recipiente las yemas, los huevos, la harina, el azúcar, la leche caliente y llevar a fuego suave, removiendo continuamente.

3 Retirar del fuego y añadir la esencia de vainilla. Reservar, tapándola con papel parafinado para que no se forme una cubierta dura.

4 Preparar la espuma de levadura mezclando en un recipiente la levadura, el azúcar y el agua tibia.

5 Añadir la harina y remover. Tapar y esperar a que la levadura crezca.

6 Verter en un recipiente la espuma de levadura, la leche tibia, los huevos, la mantequilla, el azúcar, el agua de azahar y la ralladura del limón.

7 Batir enérgicamente e ir incorporando poco a poco la harina tamizada, hasta lograr una masa suave.

8 Amasar, levantar y golpear sobre la mesa varias veces. Colocar en un bol, tapar y esperar a que duplique su volumen inicial.

9 Estirar la masa con el rodillo en forma rectangular y echar en el medio una buena porción de crema pastelera.

10 Enrollar y pegar con huevo batido. Formar la rosca uniéndo los extremos y poner en una placa de horno enmantequillada y enharinada.

11 Para que la masa no se cierre en el medio, colocar un recipiente, enmantequillado, de unos 8 cm. de diámetro en el centro.

12 Dejar subir de nuevo la masa y decorar los espacios libres con la crema pastelera restante, pintar con huevo batido.

13 Llevar al horno precalentado, hasta que la masa se vea dorada, 25-30 minutos aproximadamente.

de Crema

Postres d

e arroz

Arroz con leche

Receta pág. 30

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 45 minutos

COCCIÓN
- 25 minutos

Ingredientes:
- 125 gr. de arroz
- 1/2 l. de leche
- 1 taza de azúcar
- La cáscara de un limón
- Canela en rama y en polvo

- Elaboración

1 Cocer el arroz en agua durante 10 minutos aproximadamente. Escurrir y reservar.

2 Calentar, en un cazo, la leche junto con el azúcar, la cáscara de limón y la canela en rama.

3 Incorporar el arroz y poner a fuego lento durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando.

4 Verter en una fuente de servir y espolvorear con canela en polvo.

Dulce de arroz

Ingredientes:

- 1 disco de pan de España de 1/2 cm. de espesor
- 1 vasito de licor amargo
- 150 gr. de arroz
- 200 gr. de azúcar
- 10 gr. de hojas de gelatina
- La cáscara de un limón
- 300 gr. de albaricoques
- 1 cucharada de sal gorda
- 80 gr. de almendras peladas
- 6 vasos de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/2 limón
- 1 clara
- 250 ml. de nata líquida
- 2 cucharadas de vino blanco

DIFICULTAD - Media PREPARACIÓN - 1 hora + 6 horas de reposo COCCIÓN - 25 minutos

- Elaboración

1 Preparar un plato sobre el que apoyaremos el pan de España, cortado en la medida precisa siguiendo el contorno del plato, usando un cuchillo.

2 Mojar el pan de España con el licor.

3 Picar 15 gr. de las almendras peladas y echarlas sobre el pan de España, reservar en la nevera hasta la realización del postre.

4 Lavar el arroz en agua fría y escurrir.

5 Verter el arroz en una cacerola con 2 litros de agua y una cucharada de sal gorda, llevar a ebullición. Cocer durante 3 minutos y escurrir.

6 Poner en otra cacerola la leche y la mantequilla y llevar a ebullición. Añadir el arroz y cocer durante 25 minutos a fuego moderado sin tapadera. La leche debe absorberse por completo.

7 Echar el arroz sobre un plato y pulverizar con 100 gr. de azúcar, dejar reposar durante 10 minutos y mezclar.

8 Cortar las hojas de gelatina y mezclar con 2 vasos y medio de agua caliente, el zumo y la cáscara del limón, 100 gr. de azúcar, poner en una cacerola y llevar a ebullición. Dejar entibiar durante 10 minutos.

9 Mezclar, durante 5 minutos, la clara montada con el vino blanco y verter en la mezcla anterior. Poner sobre el fuego y llevar a ebullición. Filtrar por un colador.

10 Lavar los albaricoques, quitar los huesos, batir la pulpa y añadir a la mezcla anterior. Unir la mitad al compuesto de arroz y remover bien. Reservar la otra mitad.

11 Montar la nata, muy fría, durante 6 minutos con las varillas y 3 minutos con batidora eléctrica.

12 Añadir al arroz poco a poco y remover con las varillas.

13 Verter la mezcla de arroz y albaricoque sobre el pan de España, nivelarlo bien con una espátula y cubrir con la otra mitad reservada del puré de albaricoque. Formar una capa uniforme.

14 Dejar reposar en la nevera durante 6 horas aproximadamente. Decorar con el resto de las almendras.

Budín de arroz

DIFICULTAD
- Media

PREPARACIÓN
- 45 minutos + 5 horas reposo

COCCIÓN
- 20 minutos

Ingredientes:
- 1 1/2 l. de leche
- 2 paquetes de flan
- 250 gr. de nata montada
- Cerezas en almíbar
- 220 gr. de arroz
- 1/2 kg. de melocotones en almíbar
- 10 cucharadas de azúcar

- Elaboración

1 Hervir en agua el arroz durante 5 minutos. Escurrir y hervirlo en la leche durante 20 minutos aproximadamente.

2 Disolver los polvos de flan mezclados con el azúcar en un poco de leche fría. Añadir al arroz con leche.

3 Poner al fuego y remover con una cuchara de madera. Retirar del fuego.

4 Cortar los melocotones en trozos y añadir a la mezcla de arroz, unir bien.

5 Verter en un molde e introducir en el frigorífico durante 5 horas.

6 Desmoldar y adornar con la nata y las cerezas.

Arroz con leche, nata y almendras

DIFICULTAD
- Baja

PREPARACIÓN
- 45 minutos

COCCIÓN
- 30 minutos

Ingredientes:
- 200 gr. de arroz
- 1 clara
- 6 cucharadas de azúcar
- 1/4 l. de nata montada
- 50 gr. de almendras tostadas y picadas
- Guindas
- 1/2 litro de leche
- Una pizca de sal

- Elaboración

1 Cocer el arroz en agua durante 10 minutos. Escurrir.

2 Calentar la leche y cuando esté muy caliente verter el arroz, y hervir durante 20 minutos.

3 Añadir al arroz con leche el azúcar removiendo al mismo tiempo.

4 Cuando temple, añadir las almendras picadas. Dejar enfriar y montar la clara, con una pizca de sal, a punto de nieve bien firme.

5 Mezclar la clara con la nata y unir al arroz.

6 Verter en una fuente y decorar con guindas.

DIFICULTAD	- Media
PREPARACIÓN	- 1 hora + 1 hora de reposo
COCCIÓN	- 10 a 15 minutos

Ingredientes:

- 250 gr. de mantequilla
- 110 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 2 cucharadas de vinagre
- 5 cucharadas de agua
- 375 gr. de harina
- La ralladura de la piel de un limón

Para la crema pastelera:

- 125 gr. de azúcar
- 60 gr. de harina
- 1/2 l. de leche
- 3 yemas
- 2 huevos
- Esencia de vainilla

Para decorar:

- 250 c.c. de nata montada
- 1 lata de melocotón en almíbar

- Elaboración

1 Colocar la mantequilla en un recipiente con el agua, el vinagre, los huevos, el azúcar y la ralladura del limón. Batir con las varillas hasta obtener una pasta.

2 Añadir, de una vez, la harina tamizada y remover con una cuchara de madera.

3 Enharinar la mesa de trabajo, volcar la mezcla y amasar hasta que quede una masa suave.

4 Colocar la masa en un molde para tarta, previamente enmantequillado y enharinado. Estirar la masa con la mano hasta cubrir el molde completamente y pinchar con un tenedor. Dejar en la nevera durante una hora.

5 Sacar y llevar al horno, precalentado a 200º, hasta que la masa esté ligeramente dorada. Dejar enfriar y reservar.

6 Preparar la crema llevando a ebullición la leche, retirar del fuego y añadir las yemas, los huevos, la harina y el azúcar.

7 Reponer a fuego suave removiendo continuamente con unas varillas hasta que hierva.

8 Retirar del fuego y añadir la esencia de vainilla, taparla con un papel parafinado y dejar enfriar.

9 Untar con la crema la tarta ya fría, colocar encima las mitades de melocotón y decorar con nata montada.

Tarta de melocotón en almíbar

Barquill

DIFICULTAD Media | PREPARACIÓN 1 hora | COCCIÓN 10 minutos

Ingredientes:

- 125 gr. de miel
- 125 gr. de mantequilla
- 100 gr. de chocolate fondant
- Nata montada
- El zumo y la ralladura de un limón
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de harina
- 100 gr. de cacao en polvo
- Una pizca de sal

- Elaboración

1 En un cazo, mezclar la miel, el azúcar y la mantequilla, calentarlo a fuego lento, sin dejar de remover hasta que se haya disuelto el azúcar y tengamos una mezcla suave. Retirarlo del fuego.

2 Tamizar la harina con una pizca de sal y agregar la ralladura de la piel del limón y la mezcla de mantequilla y miel. Batir con una cuchara de madera.

3 Añadir el zumo del limón y mezclarlo bien hasta obtener una masa suave.

4 Dejar caer 2 cucharaditas de esta mezcla, para cada pasta, sobre una bandeja de horno enmantequillada, dejando una separación entre ellas de unos 8 centímetros.

5 Espolvorear sobre cada una bandas de cacao en polvo y cocerlas a horno medio durante 10 minutos aproximadamente.

6 Sacar la bandeja de horno, dejarla enfriar unos minutos y pasar las pastas conseguidas con ayuda de una espátula, al mango redondo de una cuchara de madera engrasada y enrrollarlas. Dejarlas endurecer antes de retirarlas del mango.

7 Rellenar los barquillos con nata montada y sellar las puntas sumergiéndolas en chocolate fundido. Ponerlas en el congelador 15 minutos antes de servir.

os de nata

Dulces de con maíz

DIFICULTAD	- Baja
PREPARACIÓN	- 30 minutos + 20 minutos de reposo
COCCIÓN	- 5 minutos

Ingredientes:

- 130 gr. de granos de maíz
- 1 cucharada de mantequilla
- 270 gr. de chocolate fondant
- 2 cucharadas de coco rallado

- Elaboración

1 Cortar el chocolate en trocitos, mezclar con la mantequilla y llevar al baño María durante 10 minutos, remover continuamente para que no se formen grumos.

2 Calentar el horno a 220º y forrar con papel parafinado una fuente.

3 Esparcir los granos de maíz, hornear durante 5 minutos y mezclar con el chocolate fundido.

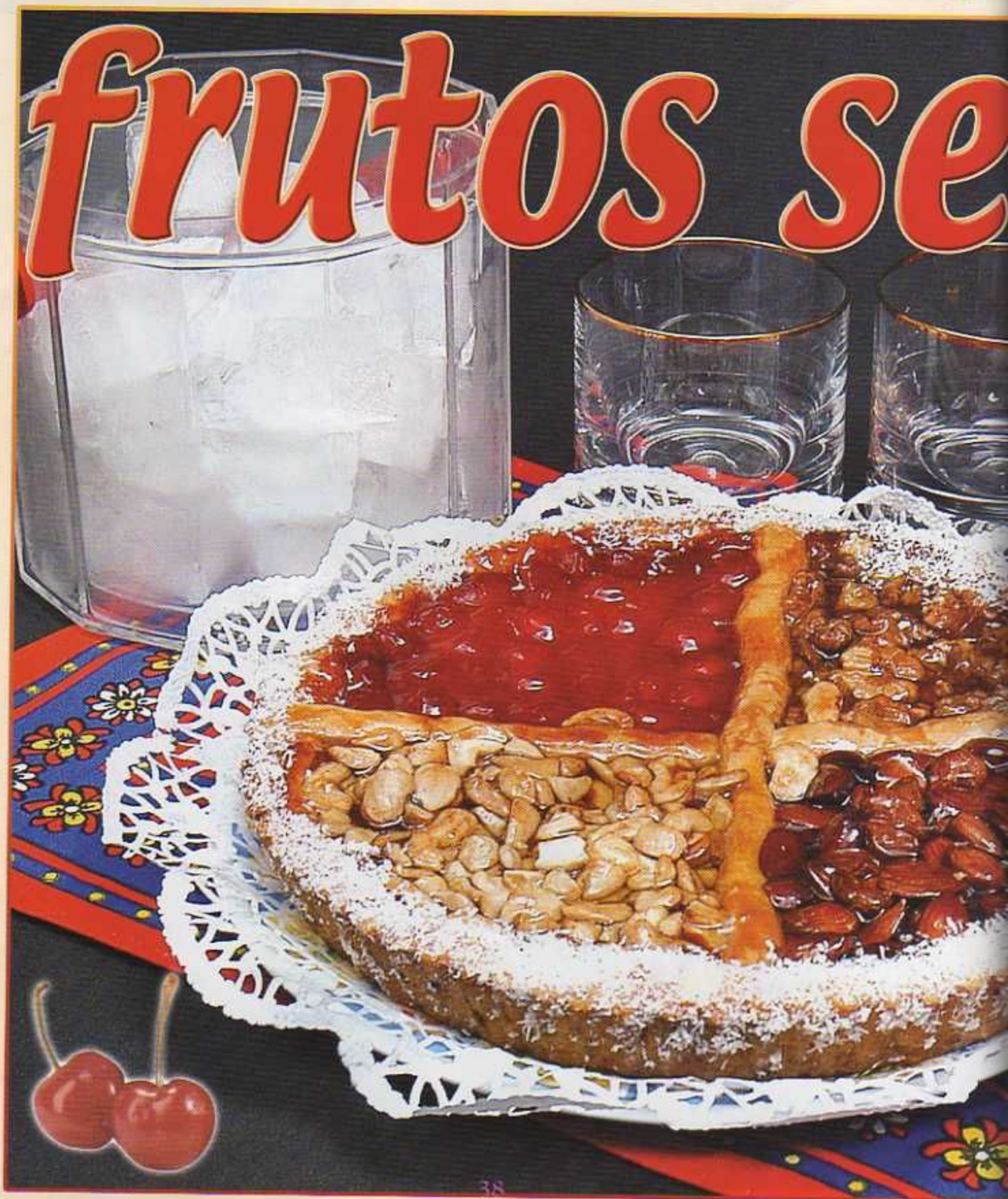
4 Verter sobre una bandeja grandes cucharadas formando pequeños montoncitos irregulares y rociar con el coco rallado.

5 Dejar consolidar durante 20 minutos, servir.

e chocolate

Delicias c

frutos se



Tarta de frutos secos y cerezas

Ingredientes:

- 150 gr. de mantequilla
- 2 yemas
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 4 cucharadas de azúcar
- 400 gr. de harina
- Coco rallado

Para el relleno:

- 50 gr. de almendras
- 50 gr. de cacahuetes
- 150 gr. de mermelada de melocotón
- 50 gr. de nueces
- 50 gr. de cerezas

- Elaboración

1 Colocar en forma de "volcán" sobre la mesa de trabajo la harina tamizada y poner en el centro la mantequilla ablandada, el azúcar, las yemas, el bicarbonato y la esencia de vainilla.

2 Unir primero los ingredientes del centro y luego incorporar la harina hasta lograr una masa de consistencia media.

3 Estirar y colocar en un molde redondo, previamente enmantequillado y enharinado. Cortar los excedentes de masa y con ellos amasar dos rollitos y ponerlos en el molde en forma de cruz, dividiendo, así el molde en cuatro partes iguales.

4 Separar la mermelada en cuatro partes iguales y mezclarlas con las almendras, los cacahuetes, las nueces y las cerezas.

5 Rellenar con cada uno de ellos las cuatro partes de la tarta.

6 Pincelar solo la masa con huevo batido.

7 Llevar al horno, precalentado a 180º durante 40 minutos, aproximadamente.

8 Sacar y dejar enfriar. Espolvorear los bordes con coco rallado.

DIFICULTAD	- Media
PREPARACIÓN	- 2 horas
COCCIÓN	- 40 min.

Tarta de chocolate con almendras

DIFICULTAD	- Media
PREPARACIÓN	- 1 hora y 30 minutos
COCCIÓN	- 1 hora aproximadamente

Ingredientes:

- 175 gr. de almendras
- 325 gr. de chocolate negro
- 175 gr. de mantequilla
- 175 gr. de azúcar
- 225 gr. de mascarpone
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 40 gr. de bizcocho
- 1 cucharada de brandy
- 175 gr. de mantequilla
- 5 huevos
- Cacao en polvo

- Elaboración

1 Tostar las almendras durante 10 minutos y triturarlas, junto con el bizcocho hasta obtener una mezcla desmigada.

2 Enmantequillar un molde de 25 cm de diámetro y verter parte de la mezcla hasta que cubra toda la base. Reservar la otra parte de la mezcla.

3 Fundir al baño María el chocolate negro con el brandy y remover de vez en cuando. Dejar enfriar.

4 Batir la mantequilla y el azúcar a punto de pomada y añadir el chocolate, los huevos, la vainilla y el mascarpone.

5 Añadir la mezcla de almedras y bizcocho reservada y remover bien. Verter en el molde.

6 Llevar al horno, previamente precalentado a 170°, durante 1 hora aproximadamente.

7 Sacar y dejar reposar durante 15 minutos. Cuando esté frío espolvorear con cacao en polvo.

SUGERENCIA

- Si se desea, este postre se puede realizar utilizando cualquier otro tipo de fruto seco.

Tarta rellena de nueces

Ingredientes:

- 275 gr. de harina
- 125 gr. de azúcar glas
- 125 gr. de mantequilla
- 1 cucharadita de levadura
- 1 huevo

Para el relleno:

- 175 gr. de azúcar
- 175 gr. de nueces
- 50 gr. de mantequilla
- 1/2 l. de leche

- Elaboración

1 Preparar una pasta mezclando la harina, el azúcar glas, la mantequilla, el huevo y la levadura.

2 Extender sobre la superficie de trabajo con la ayuda de un rodillo y obtener dos discos del mismo diámetro.

3 Poner uno de los discos en el fondo de un molde redondo enmantequillado. Reservar el otro disco.

4 Para hacer el relleno, poner el azúcar en un cazo a fuego medio hasta conseguir un caramelo. Picar las nueces y añadirlas al caramelo.

5 Añadir la leche y la mantequilla y mezclar bien.

6 Verter la mezcla de nueces en el fondo del molde y uniformar. Poner encima el disco de pasta reservado, apretando para que quede bien pegado.

7 Meter en el horno precalentado a 180º hasta que esté dorado.

DIFICULTAD - Media

PREPARACIÓN - 1 hora y 10 minutos

Pastelitos de cacahuete

Ingredientes:

- 300 gr. de mantequilla
- 130 gr. de azúcar
- 1 huevo
- 70 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar moreno
- 450 gr. de cacahuetes tostados
- 3 cucharaditas de jarabe de caña
- El zumo de un limón

DIFICULTAD - Media

PREPARACIÓN - 1 hora

COCCIÓN - 25 minutos

- Elaboración

1 Enmantequillar un molde rectangular y forrarlo con papel parafinado.

2 Batir 120 gr. de la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla suave y espumosa.

3 Añadir el huevo, batirlo bien, echar la harina tamizada y mezclar.

4 Verter la masa en el molde y presionar. Llevar al horno, precalentado a 180º, durante 20 minutos. Dejar enfriar.

5 Poner al azúcar moreno, el jarabe de caña, el zumo de limón y la mantequilla restante en un cazo y llevar a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar.

6 Incorporar los cacahuetes y extender la mezcla sobre la masa del molde.

7 Volver a llevar al horno durante 5 minutos. Dejar enfriar, desmoldar, y cortar en barras.

Profiteroles

DIFICULTAD	- Media
PREPARACIÓN	- 1 hora
COCCIÓN	- 20 min.

Ingredientes:

- 275 ml. de agua
- 75 gr. de mantequilla
- 3 huevos
- 150 gr. de harina
- Sal

Para la crema:

- 3 huevos
- 3/4 l. de leche caliente
- 7 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de cacao

Otros ingredientes:

- Nata montada
- 200 gr. de chocolate fondant

- Elaboración

1 Llevar a ebullición el agua, la mantequilla y una pizca de sal. Retirar del fuego y echar la harina de una sola vez.

2 Reponer en el fuego y dejar cocer 5 minutos aproximadamente, hasta que la masa se despegue de las paredes.

3 Verter en un recipiente, dejar enfriar y añadir los huevos, de uno en uno, batiendo enérgicamente hasta que la pasta forme burbujitas.

4 Poner la pasta conseguida en una manga pastelera con boquilla lisa y sobre una placa de horno enmantequillada, formar bolitas del tamaño de una nuez, dejando espacio suficiente entre ellas.

5 Cocer en horno moderado (180º) durante 20 minutos aproximadamente.

6 Para hacer la crema, batir en un bol 3 huevos, 5 cucharadas de azúcar, 3 de harina y la leche caliente.

7 Cocer a fuego lento durante 10 minutos aproximadamente, removiendo constantemente.

8 Retirar del fuego y dividir la crema en dos mitades y añadir en una 2 cucharadas de cacao y en otra 2 de azúcar, abrir los profiteroles y rellenar con la crema resultante.

9 Disponer en forma de cúpula sobre un plato de servir.

10 Fundir el chocolate a baño María y cubrir la cúpula de profiteroles con éste. Decorar al gusto con nata montada.

Quieres mas?
Ven a...
Ethernaldark
http://www.ethernaldark.net